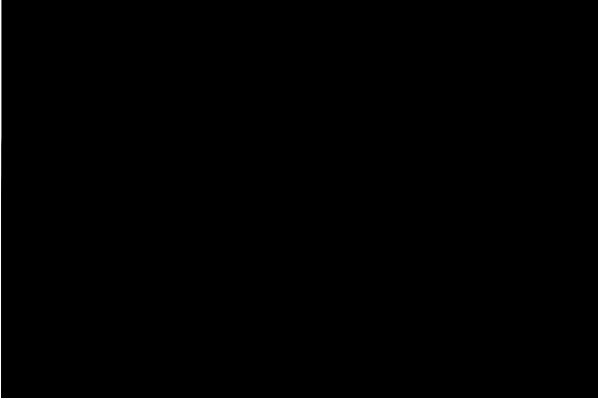


# TRABZON DEĞİL TONYA TEREYAĞI



thi – Türkiye genelinde tereyağı ile ilgili yapılan yarışmalarda birinciliği hiçbir zaman kaptırmayan Trabzon'un Tonya ilçesi, yağlarının kendi ilçelerinin ismi ile anılması gerektiğini söylüyorlar.

Osmanlı Salnameleri'nde bile yer alan ve Tonya Tereyağı olarak adlandırılan yağın, yöredeki bitki ve hayvan yapısına bağlı olarak özellik arz ettiği biliniyor.

Tonya Belediye Başkanı Osman Beşel, geçmişten günümüze özellik arz eden tereyağının Trabzon değil, Tonya ismi ile bilinmesi gerektiğine dikkat çekerek, bu konuda detaylı bir rapor hazırlanacağını ve yetkililere gönderip, kamuoyu ile paylaşacaklarını söyledi.

Osman Beşel, Tonya Tereyağı'nın marka olduğunu ve tescil de ettirildiğini hatırlatarak, şunları söyledi:

**“Tereyağımızın ismi Tonya Tereyağıdır. Geçmişte de böyle idi, bugün de böyle olmalı, yarın da böyle olacaktır. 1888 tarihli Osmanlı salnamelerinde de belirtildiği üzere; tereyağı Tonya'da üretilir, Trabzon'a ve Trabzon üzerinden de Türkiye'nin çeşitli yerlerine pazarlanırdı. Bu sebeple Trabzon tereyağı olarak bilinmektedir. Ama gerçek Tonya Tereyağıdır. Hatta saraya bile tereyağının Tonya'dan gittiği aynı salnamede açıkça da belirtilmektedir.”**

Tüketicinin, tereyağı alırken markalara ve üzerlerindeki beyanlara dikkat etmesi gerektiğine de dikkat çeken Osman Beşel şöyle devam etti:

**“Tonya'da hayvancılığı geliştirmek için çaba gösteriyoruz.**

Bunu yaparken kaliteyi de muhafaza etmeyi ön plana koyduk. Son olarak 360 tereyağı arasında elde edilen Türkiye birinciliğini, gelecek yıllarda da kimseye bırakmamak için kaliteden ödün vermeden üretim yapanları Tonya'nın bağına basacağız.

Tonya'da süt ve tereyağı üretiminin büyük işletmeler, holdingler şeklinde değil de, önceden gelen aile işletmeciliğinin geliştirilmesi en azından muhafaza edilmesi için mutlak suretle tedbirler alınmalıdır. Tonya'da hayvancılık, süt ve süt üretimi alternatif geçim kaynağı değil, esas geçim kaynağıdır. Özetle: Tonya ve çevresinin arazi ve bitki yapısı ile hayvan varlığı, kalite şartı ve aile işletmeciliği, tereyağında marka olmamızı sağlıyor. ”

**Tonya Kooperatifi Başkanı Kemal Tonya**

1969 yılında Tonya'da köylülerin bir araya gelerek kurduğu ve 'Doğadan Sofranıza Gelen Tat' sloganıyla yola çıkan Tonya Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin Başkanı Kemal Tonya'da, piyasada çok sayıda ucuz tereyağı satıldığına dikkat çekerek “ Bir kere ucuz olan tereyağı değil, yağdır. Margarindir. Ucuz tereyağı demek, gerçek tereyağına hakaret olur.

Hakiki tereyağının maliyeti 28-29 TL dir. Tüketicilerimiz öncelikle sapsarı haline getirilen tereyağından kaçınınsınlar. Tereyağının rengi aşırı sarı değildir. Ancak eritilince hakiki olup olmadığı anlaşılır” dedi.

Kemal Tonya, gelişen teknoloji ile tereyağındaki taklitçiliğin had safhaya çıktığını da hatırlatarak; “0 kadar çok taklit var ki tespit ve tarif etmekte bile zorlanıyoruz. Bu sahtecilik inanın kaçak çaydan bile daha vahim. Sorunun çözümü basit ama her nedense çözümsüzlük daha basit gibi duruyor” dedi.

Öte yandan Trabzon Ticaret Borsası'nın da kotasında işlem gören ürünler arasında yer alan tereyağının marka değeri